



# IL MIO FORNO AL 100%

CORSO PRATICO SULL'UTILIZZO DEL FORNO TRIVALENTE

CON LO CHEF

## DAVIDE CERVARO

Spiegazione della logica del forno e dell'organizzazione della linea

Le cotture più insolite che tradizionalmente vengono eseguite sui fuochi

L' utilizzo del vapore a tutte le temperature: dalle CBT alle pastorizzazioni all' utilizzo del vapore forzato

Il misto vapore alle varie percentuali

La convezione per le verdure e le finiture delle CBT

Le disidratazioni e le frittture

Il buffet degli aperitivi

La gestione del servizio

Tempi e temperature dal sottovuoto alla pasticceria

Spazio libero alle domande e alla soluzione di problematiche tecniche



DAVIDE CERVARO CRESCE CON LA PASSIONE DELLA RISTORAZIONE LAVORANDO IN RINOMATI LOCALI STELLATI POI COME CHEF DI CUCINA IN NUMEROSI RISTORANTI . NEL 2008 DIVENTA SVILUPPATORE E DIMOSTRATORE DI NUOVE TECNICHE DI COTTURA NONCHÉ RESPONSABILE VENDITE DI SISTEMI DI COTTURA INNOVATIVI .

DAL 2014 CHEF DI ARTE IN CUCINA , COLLABORA CON NUMEROSE AZIENDE PRODUTTRICI DI ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE E COME CONSULENTE UTILIZZA LE SUE CAPACITÀ PER RIORGANIZZARE E GESTIRE LA PRODUZIONE DI RISTORANTI ,MACELLERIE E ATTIVITÀ DI PRODUZIONE ALIMENTARE.

ACCETTAZIONE ORE 8.30

INIZIO CORSO ORE 9.00

FINE ORE 16.00

PRANZO A BUFFET

COSTO DEL CORSO 90 EURO

## MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE 2018

ASS. TORTE CHE PASSIONE \* URBAN KITCHEN SCHOOL  
P.ZZA QUAGLIA, 2 - PAESE (TV)

PER INFO E ISCRIZIONI  
tel. 0438501725 - [info@polocucine.it](mailto:info@polocucine.it)